

SALPICÃO DE FRANGO COM MAIONESE

INGREDIENTES

750 g de frango desfiado

400 g de seleta

200 g de milho

500 g de maionese

ovos cozidos

batata palha

MODO DE PREPARO

Leve o peito de frango em uma panela de pressão com um cubinho de caldo de galinha e sal a gosto,

Após abrir fervura, cozinhe por 20 minutos.

Em uma assadeira ou forma, junte os ingredientes, espere o frango esfriar e misture tudo, adicionando a maionese.

Após misturar bem e com muita maionese, fatie os ovos cozidos e decore.

Complete com a batata palha por cima e leve à geladeira.

Assim que esfriar, sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25587-salpicao-de-frango-com-maionese.html>